

Claudia Roth

MdB – Vorsitzende Bündnis 90/Die Grünen

Maultaschensuppe oder Grüne-Krapfen-Suppe

Eine schwäbische Suppe aus dem Unterallgäu

Maultaschensuppe ist eine im Geschmack vielfältige Suppe. Denn die vorbereiteten Maultaschen oder die grünen Krapfen harmonieren sehr gut mit verschiedenen Brühen. Meistens handelt es sich aber um Rinder- oder Gemüsebrühe, die wiederum sehr unterschiedlich zubereitet werden können. Hier geht es um ein Familienrezept, wie Grüne Krapfen für die Suppe zubereitet werden.

Zutaten für die Grünen Krapfen

Für den Teig nehmen wir:

- ca. 1 kg Mehl, • 5 Eier, • Wasser nach Bedarf

Mehl auf Nudelbrett sieben, kleine Mulde für die Eier formen, Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Beides unter Hinzugabe von kaltem Wasser zu einem homogenen festen Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen.

Mit einer Nudelmaschine oder auch mit einem Teigroller werden dünne, ca. 50 – 80 cm lange, 8 cm breite Nudelbahnen hergestellt, die dann auf die mit Mehl bestreute Arbeitsfläche gelegt werden. Die Bahnen werden nun mit dem Teigrad in ca. 12 cm lange Stücke geschnitten, die dann später mit der Füllung belegt werden.

Für die Füllung:

<ul style="list-style-type: none">• ca. 6 Semmel• 1/2 Kilo Schinken (mager)• 2-3 Bund Schnattern (grüne Zwiebelröhrchen)• ca. 1-2 Bund Schnittlauch• 1-2 Zweige Liebstöckel	<ul style="list-style-type: none">• 2 ganze Eier• 1/4 l frische Sahne• klare Fleischbrühe (nach Geschmack)• frisch gemahlener Pfeffer• evtl. Salz (nach Geschmack)• Pflanzenöl
---	---

Semmeln in kleine Würfel schneiden, dann in einem großen Topf knusprig braten, anschließend zum Erkalten zur Seite stellen. Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Schnattern, Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Liebstöckel hacken und alles zusammen unter die erkalteten Brotwürfel mischen. Eier mit Sahne verquirlen, mit klarer Fleischbrühe, Pfeffer und evtl. Salz würzen und über die Masse geben. Alle Zutaten gut miteinander vermischen und dann löffelweise auf die Teigbahnen geben. Diese werden dann wie Tortellini gefaltet, an den Rändern fest zusammengedrückt und mit dem Teigrad in eine Halbmondform geschnitten. Die fertig gefüllten Krapfen werden dann auf frische, trockene Tücher gelegt.

Wenn alle Krapfen gefüllt sind, bringt man einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen; Krapfen portionsweise hineinlegen. Sie sollten auf jeder Seite ca. 3 Minuten köcheln. Mit einem Schaumlöffel Krapfen aus dem kochenden Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Fertige Krapfen erneut auf trockene Tücher legen. Jetzt können sie schnell eingesetzt und weiter verwendet werden.

Die fertigen „grünen Krapfen“ werden dann portionsweise, ja nach Geschmack, in die vorher zubereitete Brühe gegeben. Nachdem die grünen Krapfen einige Minuten köchelnd gezogen haben, ist die Suppe servierbereit.

Quelle: Deutsches Suppen-Institut

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:

Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:

Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de